

ROSEMARY'S

Enoteca & Trattoria

ROOFTOP GARDEN

VERDURE

EACH \$8 • THREE \$21 • FIVE \$30

WARM OLIVES

castelvetro, fennel, orange

RADISHES

butter, salt, thyme

CABBAGES

pecorino, chili, almonds

CHICKPEAS

smoked onion, tomato

BEETS

bitter greens, hazelnuts

EGGPLANT CAPONATA

roasted vegetables, pine nuts, agrodolce

FOCACCE

ROSEMARY'S FOCACCIA • \$7

rosemary, maldon sea salt

FOCACCIA TALEGGIO TARTUFI • \$12

taleggio cheese, black truffle

CAPRESE FOCACCIA • \$9

tomato, mozzarella, basil

FIG AND PROSCIUTTO • \$11

*prosciutto, black mission figs
arugula, balsamic*

SALUMI

EACH \$9 • MISTI \$25

SOPPRESSATA

finnichiona, new england

PROSCIUTTO DI PARMA

fratelli galloni, 18 month

CROSTINI TOSCANA

*fazio farms chicken liver mousse
housemade jam, semolina cracker*

FORMAGGI

EACH \$6 • FOUR \$22

RICOTTA FRESCA

soft cow's milk, connecticut

PARMIGIANO REGGIANO

hard cow's milk, emilia-romagna

BAYLEY HAZEN BLUE

semi-soft cow's milk, vermont

HUMBLE PIE

soft cow's milk, vermont

BRUNCH

EGGS BENEDICT • \$16

*meiller farm smoked ham
grilled filone*

SMOKED SALMONE • \$15

*smoked salmon, toasted focaccia
mascarpone, lemon jam*

WARM GRAINS • \$12

*quinoa, oats, farro, maple
raisins, apples, grapes*

NAPOLITANO • \$16

*scrambled eggs, tomato, basil, burrata
arugula, pine nuts, grilled focaccia*

CONTORNI

EACH \$8

ROSEMARY POTATOES

rosemary, caper salt

ROASTED BRUSSELS SPROUTS

balsamic mostarda

BRAISED GREENS

escarole, garlic

BREAKFAST SAUSAGE

TENDERBELLY BACON



FOR THE TABLE

BREAD BASKET • \$14

*blueberry or carrot muffin
pain au chocolat, croissant*

NUTELLA PANINO • \$10

LEMON RICOTTA BOMBOLINI • \$9

INSALATE

KALE CELERY CAESAR • \$13

*kale, celery, celery root, anchovy
breadcrumbs*

CHOPPED SALAD 'SICILIANA' • \$14

*escarole, olives, sun dried tomatoes
crispy chickpeas, raisins, artichokes
ricotta salata, sunflower seeds*

MOZZARELLA & BURRATA • \$14

basil, maldon sea salt

PANINI

EACH \$14

EGGPLANT

*roasted eggplant, peppers
arugula, provolone*

LAMB

*braised lamb shoulder, escarole
honey-mint ricotta on baguette*

PROSCIUTTO

*18 month aged prosciutto di parma
housemade mozzarella, arugula*

ROSEMARY'S BURGER • \$18

*beef, prosciutto and guanciale burger
magic spice ketchup, provolone
rosemary's potatoes*

PRIMI

GLUTEN FREE FUSILLI AVAILABLE \$2

LINGUINE • \$14

preserved lemon, pickled chili, parmigiano

CAVATELLI • \$16

housemade n'duja, butternut squash, sage

RIGATONI • \$17

*housemade sausage, broccoli rabe
fresno chili, parmigiano*

FUSILLI ALLA NAPOLETANA • \$14

*pomodoro, housemade burrata
basil purée, fresno chili
pine nuts, parmigiano*

CHITARRA ALLA CARBONARA • \$16

guanciale, egg, scallion, pecorino

EATING RAW OR UNDERCOOKED
FISH, SHELLFISH, EGGS OR MEAT INCREASES
THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS

 FATTA IN CASA

OGNI OCCASIONE, TUTTE LE OCCASIONI

BEVANDE

APERITIVI

- ROSEMARY'S LEMON FIZZ • \$12**
clifton sparkling dry cider, rosemary infused lemonade
- IL VICINO • \$13**
carpano vermouth, salers apertif, bitters
- AMERICANO PERFETTO • \$14**
vermouth, americano aperitivo, bitters, lemon peel
- ROMAIN CHARIOT • \$12**
cardamaro, fresh lemon, bitters, sugar rim, sage
- CAPPELLETTI SPRITZ • \$14**
cappelletti (not aperol), prosecco, lemon & orange peel
- NUVOLA SCURA • \$11**
bonal gentiane, ginger beer

FRIZZANTE

- ☞ **CLIFFTON SPARKLING DRY CIDER NV** *FINGER LAKES* \$7/12
- FERRANDO 'LA TORRAZZA' METODO CLASSICO NV** *PIEMONTE* \$80
- CESARINI SFORZA METODO CLASSICO NV** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$65
- ENDRIZZI METODO CLASSICO BRUT ROSÉ 2009** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$75
- ☞ **CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA NV** *LOMBARDIA* \$18/75
- CA' DEL BOSCO BRUT ROSÉ FRANCIACORTA NV** *LOMBARDIA* \$110
- ☞ **VIVISSIMO 'LA VITE' GLERA FRIZZANTE (TAP) NV** *VENETO* \$11/45
- ☞ **BISOL 'CREDE' BRUT PROSECCO 2016** *VENETO* \$14/60
- ☞ **BERTOLANI LAMBRUSCO ROSÉ 2016** *EMILIA-ROMAGNA* \$11/45
- ☞ **VIGNETO SAETTI LAMBRUSCO ROSSO 2016** *EMILIA-ROMAGNA* \$12/50
- DONNA OLGA 'LADY O' ROSATO NV** *TOSCANA* \$80

ROSATO

- ☞ **FATTORIA SARDI GIUSTINIANI 2016** *TOSCANA* \$15/65
- ☞ **FATTORIA SARDI GIUSTINIANI 'LE CICALÉ' 2015** *TOSCANA* \$18/75
- ☞ **ROSA DEL GOLFO 2016** *PUGLIA* \$12/50

BIANCO

- GROSJEAN 'VIGNE ROVETTAZ' PETITE ARVINE 2015** *VALLE D'AOSTE* \$60
- FERRANDO 'LA TORRAZZA' ERBALUCE 2014** *ALTO PIEMONTE* \$45
- CORDERO DI MONTEZEMOLO ARNEIS 2016** *PIEMONTE* \$55
- ☞ **VILLA SPARINA GAVI 2016** *PIEMONTE* \$12/50
- VILLA SPARINA GAVI MONTEROTONDO 2011** *PIEMONTE* \$70
- CAVALLOTTO CHARDONNAY 2015** *PIEMONTE* \$60
- SAN FEREOLO 'COSTE DI RIAVOLO' 2012** *PIEMONTE* \$65
- ☞ **TERLANO PINOT BIANCO 2016** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$14/60
- FORADORI 'FONTANASANTA' 2015** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$70
- ☞ **KETTMEIR MÜLLER THURGAU 2015** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$13/55
- SCHIOPETTO FRIULANO 2015** *FRIULI* \$65
- ☞ **VILLA RUSSIZ SAUVIGNON BLANC 2015** *FRIULI* \$15/65
- SCARBOLO PINOT GRIGIO 2016** *FRIULI* \$55
- RADIKON RIBOLLA GIALLA (1000ML) 2010** *FRIULI* \$120
- RONCHI DI CIALLA 'CIALLA BIANCO' 1997** *FRIULI* \$110
- FATTORIA SARDI GIUSTINIANI VERMENTINO 2016** *TOSCANA* \$60
- MORMORAIA VERNACCIA DI GIMIGNANO 2015** *TOSCANA* \$50
- ☞ **CA' LIPTRA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 'KYPPRA' 2015** *MARCHE* \$13/55
- ANTINORI 'SAN GIOVANNI' ORVIETO CLASSICO 2015** *UMBRIA* \$55
- PAOLO BEA 'ARBOREUS' 2010** *UMBRIA* \$80
- ☞ **PALLAVICINI FRASCATI SUPERIORE 2015** *LAZIO* \$12/50
- ☞ **CONTESA PECORINO 2016** *ABRUZZO* \$11/45
- TERREDORA DI PAOLO FIANO 2015** *CAMPANIA* \$50
- ☞ **CASA D'AMBRA ISCHIA BIANCO 2016** *CAMPANIA* \$12/50
- ☞ **ALOIS 'CAULINO' FALANGHINA 2016** *CAMPANIA* \$11/45
- ALOIS 'CAIATI' PALLAGRELLO BIANCO 2012** *CAMPANIA* \$60
- CAMERLENGO 'ACCAMILLA' (SUPER ORANGE) 2012** *BASILICATA* \$65
- ☞ **IPPOLITO 'RES DEI' CIRÒ BIANCO 2016** *CALABRIA* \$11/45
- MORGANTE NERO D'AVOLA BIANCO 2015** *SICILIA* \$55
- OCCHIPINTI SP68 BIANCO 2016** *SICILIA* \$65
- PUNICA 'SAMAS' VERMENTINO BLEND 2015** *SARDEGNA* \$55

FORMATO GRANDE

- CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA NV 1.5L** *LOMBARDIA* \$140
- LA SCOLCA 'BLACK LABEL' GAVI 2015 1.5L** *PIEMONTE* \$160
- PRA SOAVE CLASSICO MONTE GRANDE 2015 3L** *VENETO* \$320
- K. LENTSCH 'BACHGART' PINOT NERO 2013 1.5L** *ALTO ADIGE* \$130
- PIETRANERA BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 3L** *TOSCANA* \$500
- OCCHIPINTI SP68 Rosso 2015 1.5L** *SICILIA* \$130

ROSSO

PIEMONTE

- IL CHIOSSO FARA ALTO PIEMONTE 2012** \$65
- PRUNOTTO OCCHETTI NEBBIOLO D'ALBA 2013** \$70
- MONTALBERA RUCHE 'LACCENTO' 2015** \$70
- ☞ **ODDERO LANGHE NEBBIOLO 2015** \$16/65
- MARCHESI DI BAROLO 2012** \$105
- DAMILANO BAROLO CANNUBI 2012** \$150
- MAURO MOLINO BAROLO 2013** \$70
- MONTEZEMOLO BAROLO MONFALLETTO 2012** \$100
- GAGLIARDO 'CASTELLETO' BAROLO 2013** \$150
- PAOLO SCAVINO BRIC DEL FIASC BAROLO 2006** \$185
- ODDERO BAROLO BRUNATE 2010** \$250
- CASCINA BRUCIATA BARBARESCO 2012** \$85
- CASTELLO DI NEIVE SANTO STEFANO BARBARESCO RISERVA 2009** \$130
- BRUNO ROCCA RABAJA BARBARESCO 2013** \$150
- ☞ **LA SPINETTA 'CA DI PIAN' BARBERA D'ASTI 2013** \$14/60
- BRAIDA 'BRICCO DELL'UCCELLONE' BARBERA D'ASTI 2014** \$130
- SAN FEREOLO DOLCETTO DI DOGLIANI 2009** \$70

TOSCANA

- CAPEZZANA TREFIANO CARMIGNANO 2008** \$95
- ☞ **SASSOREGALE SANGIOVESE 2015** \$13/55
- LAMOLE DI LAMOLE CHIANTI CLASSICO RISERVA 2012** \$95
- ☞ **TOLAINI VALDISANTI (TUSCAN BLEND) 2012** \$18/75
- DEI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2014** \$65
- PIETRANERA ROSSO DI MONTALCINO 2014** \$60
- LA GERLA 'BIRBA' 2012** \$80
- BIONDI-SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** \$350
- LA GERLA BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** \$135
- DONNA OLGA BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** \$85
- TENUTA BUON TEMPO BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** \$120
- LISINI BRUNELLO DI MONTALCINO 2011** \$125
- TENUTE SILVIO NARDI BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** \$150
- TUA RITA 'GIUSTO DI NOTRI' BOLGHERI 2015** \$140
- MARCHESI ANTINORI 'TIGNANELLO' 2013** \$200
- TENUTE SAN GUIDO 'SASSICAIA' BOLGHERI 2014** \$400

NORTH

- FORADORI 'GRANATO' 2013** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$115
- ☞ **CONTE VISTARINO PINOT NERO 2016** *LOMBARDIA* \$16/65
- RONCHI DI CIALLA SCHIOPPETTINO 2004** *FRIULI* \$120
- ☞ **SECONDO MARCO VALPOLICELLA CLASSICO 2015** *VENETO* \$12/50
- MONTECARIANO VALPOLICELLA RISPASSO 2012** *VENETO* \$85
- BUGLIONI AMARONE 2010** *VENETO* \$110
- MARION TEROLDEGO 2012** *VENETO* \$75
- COLLE DEI BARDELLINI ROSSESE 2015** *LIGURIA* \$60

CENTRAL

- ☞ **ARNALDO CAPRAI MONTEFALCO ROSSO 2014** *UMBRIA* \$14/60
- PAOLO BEA 'PIPPARELLO' SAGRANTINO BLEND 2010** *UMBRIA* \$135
- PAOLO BEA 'PAGLIARO' SAGRANTINO 2010** *UMBRIA* \$150
- ☞ **NICODEMI 'NOTARI' MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2014** *ABRUZZO* \$12/50

SOUTH

- CANTINA SOCIALE COOPERATIVA COPERTINO 2008** *PUGLIA* \$45
- ☞ **CANTELE SALICE SALENTINO RISERVA NEGROAMARO 2014** *PUGLIA* \$12/50
- MASTROBERARDINO TAURASI 'RADICI' AGLIANICO 1998** *CAMPANIA* \$160
- IPPOLITO 1845 'COLLI DEL MANCUSO' CIRÒ ROSSO 2014** *CALABRIA* \$65
- IPPOLITO 1845 'RIPE DEL FALCO' CIRÒ RISERVA 2002** *CALABRIA* \$110
- ☞ **ODOARDI 'TERRA DAMIA' 2013** *CALABRIA* \$12/50
- OCCHIPINTI SP68 Rosso 2016** *SICILIA* \$65
- OCCHIPINTI FRAPPATO 2015** *SICILIA* \$85
- EDUARDO TORRES ACOSTA 'PIRRERA' 2014** *SICILIA* \$100
- ☞ **FEUDO MONTONI 'LAGNUSA' NERO D'AVOLA 2014** *SICILIA* \$12/50
- ☞ **TENUTE DETTORI 'RENOUSU' ROSSO NV** *SARDEGNA* \$13/55

BIRRA

- ☞ **FORST LAGER** *ITALY* \$7
- ☞ **KWAK BELGIUM STRONG PALE ALE** *BELGIUM* \$12
- MENABREA AMBER** *ITALY* \$8
- SAN GABRIEL AMBER 16.9OZ** *ITALY* \$14
- OMMEGANG NIRVANA IPA** *NEW YORK* \$8
- OMMEGANG THREE PHILOSOPHERS QUADRUPLE ALE** *NEW YORK* \$11
- BROOKLYN BREWERY SORACHI ACE 750ML** *NEW YORK* \$25